

# ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLERS





Cold made in Italy

**Primax: sistemi di gestione del freddo.** Primax: cold management systems.

**L'esperienza dei professionisti della ristorazione viene trasferita agli strumenti per la gestione del freddo. Ogni soluzione è progettata dagli specialisti Primax attraverso la collaborazione costante con chi le cucine professionali le vive ogni giorno. I prodotti vantano un design solido ed essenziale, pensato per integrarsi perfettamente in qualsiasi ambiente cucina.**

**Primax è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.**

The experience of foodservice professionals is transferred to refrigeration equipment. Every solutions is designed by Primax specialists through constant collaboration with those who spend every day in a professional kitchen. The solid and essential design of Primax equipment seamlessly becomes part of any kitchen.

Primax is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

# QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

## ITALIAN CONSTRUCTION QUALITY



### PROGETTATI E REALIZZATI INTEGRALMENTE IN ITALIA

**Tutte le attività - dalla ricerca e sviluppo fino alla produzione - sono svolte rigorosamente in Italia. Selezione dei materiali, design, ricerca tecnologica e collaudi precisi: la scelta di concentrare tutti i processi produttivi in azienda riflette l'orientamento alla qualità. L'azienda garantisce inoltre un servizio post-vendita rapido e capillare.**

### ENTIRELY DESIGNED AND MANUFACTURED IN ITALY

All of Primax's activities, from research and development to production, are entirely carried out in Italy. From the selection of materials, design, technological research and rigorous testing, the decision to concentrate all manufacturing processes in-house reflects the brand's focus on quality. Moreover, the company ensures quick, extensive post-sales services.

### ROBUSTI

**Il design dei prodotti Primax vanta una qualità costruttiva capace di fare la differenza. Lo spessore delle strutture e le guarnizioni ad alta aderenza limitano la dispersione termica, anche quando l'ambiente esterno raggiunge temperature oltre i 40 °C. La solidità della costruzione e dei materiali ne garantisce la resistenza all'uso intensivo e la durabilità nel tempo.**

### BUILT TO LAST

Primax products are designed for structural quality that is second to none. The thick, sturdy frames and high-grip seals limit thermal dispersion, even when the external temperature is over 40 °C. Solid construction and tough materials guarantee they stand the test of time, despite intense use.



---

## SOLUZIONI INTELLIGENTI PER LA CATENA DEL FREDDO

---

## SMART SOLUTIONS FOR EFFICIENT KITCHENS



---

### PRATICI

**La progettazione intelligente rende le operazioni di pulizia facili e veloci. Tutte le componenti sono facilmente raggiungibili e intuitive da ricollocare. I tempi di intervento sono quindi ridotti, minimizzando il loro impatto sui cicli produttivi. Anche la manutenzione è ottimizzata: gli interventi avvengono rapidamente e sul posto, senza bisogno di spedire il macchinario.**

---

### EASY TO CARE

Intelligent design makes cleaning procedures quick and straightforward. All components are easy to reach and intuitive to put back in place. That means intervention times are fast, minimising their impact on production cycles. Even maintenance is optimised: everything is done in zero-time and on-site, without having to ship the equipment anywhere.

---

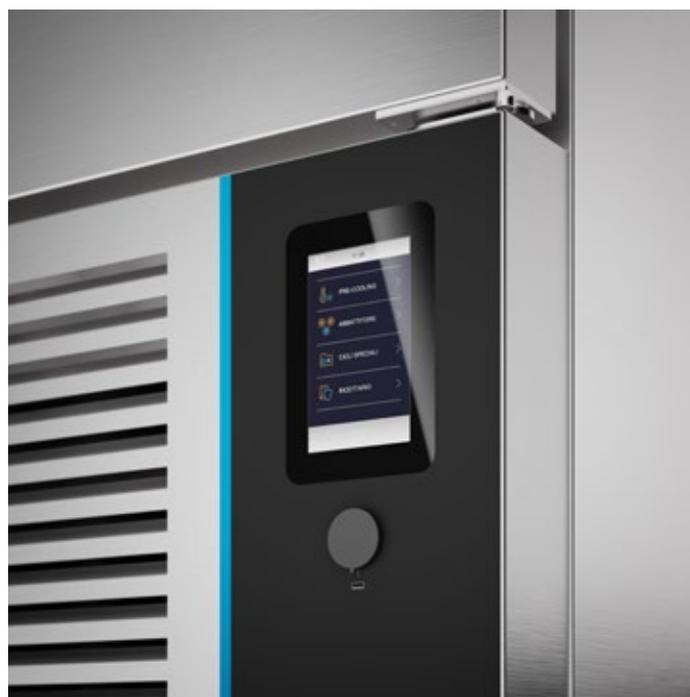
### SEMPLICI

**I sistemi di comando della gamma Primax integrano tecnologie avanzate con un'interfaccia chiara, per rendere immediata la comprensione di tutte le funzioni all'utente. Questa filosofia di design si traduce in benefici operativi concreti, trasformando la complessità tecnologica in semplicità d'uso quotidiana.**

---

### EASY TO USE

The control systems in the Primax range combine advanced technologies with a clear interface, making all functions immediately understandable to the user. This design philosophy translates into concrete operational benefits, transforming technological complexity into everyday ease of use.



# L'ABBATTIMENTO TERMICO PER LA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI

## BLAST CHILLING FOR HEALTHY FOOD

**Gli abbattitori portano gli alimenti a basse temperature in tempi rapidi. Sempre più utilizzati dai professionisti di settore, l'abbattimento è il metodo più sicuro per garantire una migliore conservazione delle materie prime e delle pietanze già cotte.**

**Contrasta la moltiplicazione di microrganismi patogeni e prolunga la vita media dei prodotti, riducendo gli sprechi. I cibi rimangono freschi più a lungo e conservano inalterate le loro proprietà.**

Blast chillers quickly cool food to low temperatures. Increasingly used by professionals in the industry, blast chilling is the safest way to ensure optimal preservation of raw materials and already cooked dishes.

It fights against the multiplication of pathogens and microorganisms and extends the average life of products, reducing waste. Food stays fresh longer while its properties are unaltered.





**ALLESTIMENTO**  
**Portateglie removibile,**  
**sonda al cuore,**  
**standard su piedi**  
ACCESSORIES  
Removable racks,  
core probe, standard  
version with feet



**ISOLAMENTO**  
**Poliuretano espanso**  
**alta densità con spessore**  
**medio 60 mm, senza HCFC**  
INSULATION  
High-density polyurethane  
foam with an average  
thickness of 60 mm,  
HCFC-free



**CONTROLLO**  
**ELETTRONICO**  
**Programmi automatici,**  
**report HACCP**  
ELECTRONIC  
CONTROL PANEL  
Automatic programs,  
HACCP reports



**GAS ECOLOGICO**  
**Gas refrigerante R290**  
ECO-FRIENDLY  
R290 refrigerant gas

# BASSE TEMPERATURE IN TEMPI RAPIDI



## LOW TEMPERATURES IN NO TIME AT ALL

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>ABBATTIMENTO E/O SURGELAZIONE</b></p> <p><b>Abbatte rapidamente portando il cuore dell'alimento a +3 °C. Surgela portando l'alimento a una temperatura pari o inferiore a -18 °C.</b></p> | <p><b>BLAST CHILLING AND/OR FREEZING</b></p> <p>Rapidly chill food, bringing the core of each item to 3 °C. Freeze food to temperatures of -18 °C and below.</p>        | <p><b>PRERAFFREDDAMENTO</b></p> <p><b>Crea le condizioni ideali per iniziare un ciclo di abbattimento e/o surgelazione, garantendo la qualità del risultato.</b></p> | <p><b>PRE-CHILLING</b></p> <p>Create the ideal conditions to start a cycle of blast chilling and/or freezing, guaranteeing high-quality results.</p> |
| <p><b>ABBATTIMENTO SOFT E HARD</b></p> <p><b>Cicli di lavoro con livelli di intensità differenti, da scegliere in base alle dimensioni e al tipo di prodotto da abbattere.</b></p>              | <p><b>SOFT AND HARD BLAST CHILLING</b></p> <p>Processing cycles with different levels of intensity, to use according to the size and type of food to freeze.</p>        | <p><b>MANTENIMENTO</b></p> <p><b>Funzione attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo, mantiene la temperatura.</b></p>   | <p><b>MAINTENANCE</b></p> <p>This feature is automatically activated at the end of every cycle, maintaining the same temperature.</p>                |
| <p><b>SONDA A CUORE</b></p> <p><b>La sonda misura costantemente la temperatura al cuore del prodotto e gestisce automaticamente abbattimento, surgelazione e fine ciclo.</b></p>                | <p><b>CORE PROBE</b></p> <p>The probe constantly measures the core temperature of the product and automatically manages blast chilling, freezing, and end of cycle.</p> | <p><b>HACCP</b></p> <p><b>Possibilità di verificare l'esito dei cicli di abbattimento e/o surgelazione notturni, con memorizzazione allarmi.</b></p>                 | <p><b>HACCP</b></p> <p>It's possible to verify the outcome of blast chilling and/or freezing cycles conducted overnight, with saved alerts.</p>      |
| <p><b>Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304</b></p>  | <p>Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel</p>   |  |  |
| <p><b>Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità, spessore 60 mm</b></p>   | <p>High-density polyurethane foam insulation, thickness up to 60 mm</p>   |  |  |
| <p><b>Piano rinforzato da 30 mm su modelli TOP 5 e 10 teglie</b></p>  | <p>30 mm reinforced upper shelf on TOP 5 and 10 tray models</p>   |  |  |
| <p><b>Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta</b></p>   | <p>Ergonomic handle and magnetic seals on the 4 sides of the door</p>   |  |  |
| <p><b>Blocco ventilazione all'apertura della porta</b></p>  | <p>Fan stops when the door opens</p>  |  |  |
| <p><b>Gas refrigerante R290</b></p>   | <p>R290 refrigerant gas</p>   |  |  |
| <p><b>Condensazione ad aria</b></p>   | <p>Air-cooled condensation</p>  |  |  |
| <p><b>Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con punti di iniezione gas refrigerante</b></p>  | <p>Evaporator with anti-corrosive EPD coating with refrigerant gas injection points</p>   |  |  |
| <p><b>Condensatore ad alta resa termica</b></p>   | <p>Condenser with high thermal output</p>   |  |  |
| <p><b>Compressore ermetico ad alte prestazioni</b></p>  | <p>High performance hermetic compressor</p>   |  |  |
| <p><b>Ventilatori ad alta prevalenza</b></p>  | <p>High-pressure fans</p>   |  |  |
| <p><b>Classe climatica 5</b></p>  | <p>Climate class 5</p>  |  |  |
| <p><b>Controllo elettronico touch</b></p>   | <p>Electronic touch panel</p>   |  |  |

# ABBATTIMENTO SU MISURA PER OGNI ESIGENZA

TAILORED CHILLING  
FOR EVERY NEED

## RISTORAZIONE RESTAURANTS



**Configurato per la ristorazione, l'abbattitore diventa un alleato indispensabile in cucina: ideale per il pesce crudo, consente di pianificare le attività e offrire un menù sempre vario, in totale sicurezza.**

Configured for restaurant industry, the blast chiller becomes an essential ally in the kitchen: ideal for raw fish, it allows for advanced planning and a varied menu, all in complete safety.

## PASTICCERIA PASTRY SHOPS



**Configurato per pasticcerie e gelaterie, l'abbattitore gestisce preparazioni delicate come creme, farce e panna, preservando consistenza e freschezza, ed evitando sprechi.**

Configured for pastry and gelato shops, the blast chiller handles delicate preparations like creams, fillings, and whipped cream, preserving texture and freshness while reducing waste.



# PRIMAX TOP LINE

EXTRA POTENZA PER EXTRA FREDDO  
EXTRA POWER FOR EXTRA CHILL

**Tutti i modelli sono allestiti con portateglie removibile, sonda al cuore, standard su piedini. Disponibili anche con allestimento pasticceria.**

All models come with removable tray racks, a core probe, standard on feet. Also available as pastry, ice cream or bakery versions.





Levels

3

Dimensions (LxPxH)

↔ 620 ↗ 670 ↕ 670

Model

**BT-R031**

GN1/1  
 +70 °C / +3 °C: 12 kg  
 +70 °C / -18 °C: 8 kg



Levels

5

Dimensions (LxPxH)

↔ 820 ↗ 825 ↕ 880

Model

**BT-R051**

GN1/1 + EN1  
 +70 °C / +3 °C: 18 kg  
 +70 °C / -18 °C: 12 kg

Model

**BT-P051**

600 x 400  
 +70 °C / +3 °C: 18 kg  
 +70 °C / -18 °C: 20 kg



Levels

10

Dimensions (LxPxH)

↔ 820 ↗ 825 ↕ 1690

Model

**BT-R101**

GN1/1 + EN1  
 +70 °C / +3 °C: 36 kg  
 +70 °C / -18 °C: 25 kg

**BT-P101**

600 x 400  
 +70 °C / +3 °C: 40 kg  
 +70 °C / -18 °C: 20 kg

# PRIMAX FAST LINE

IL GIUSTO FREDDO  
DI CUI HA BISOGNO IL CIBO  
THE RIGHT COLD THAT FOOD NEEDS

**Tutti i modelli sono  
allestiti con portateglie  
removibile, sonda  
al cuore, standard  
su piedini. Disponibili  
anche con allestimento  
pasticceria, gelateria  
e panificazione.**

All models come with  
removable tray racks,  
a core probe, standard  
on feet. Also available  
as pastry, ice cream  
or bakery versions.





Levels

3

Dimensions (LxPxH)

↔ 620 ↗ 670 ⇅ 670

Model

**BF-R031**

GN1/1  
 +70 °C / +3 °C: 8 kg  
 +70 °C / -18 °C: 5 kg



Levels

5

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ⇅ 860

Model

**BF-R051**

GN1/1 + EN1  
 +70 °C / +3 °C: 12 kg  
 +70 °C / -18 °C: 8 kg



Levels

10

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ⇅ 1430

Model

**BF-R101**

GN1/1 + EN1  
 +70 °C / +3 °C: 25 kg  
 +70 °C / -18 °C: 15 kg



# SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE

## SUSTAINABILITY IN THE FOOD SERVICE

### FOOD WASTE

#### CIBI PIÙ SANI, PIÙ A LUNGO

**I professionisti lo sanno: abbattere e conservare correttamente gli alimenti ne preserva la fragranza, i sapori e le proprietà nutritive. Una corretta refrigerazione permette inoltre di allungare la vita delle preparazioni, riducendo gli sprechi alimentari. I sistemi Primax garantiscono perfetta aderenza alle norme del settore, mantenendo l'integrità e gli standard igienici di materie prime e preparazioni.**

#### FOOD THAT'S HEALTHIER, FOR LONGER

Professionals know that properly blast chilling and storing food helps maintain its aroma, flavour and nutritional benefits. Proper refrigeration also makes it possible to extend the life of mixes and food reducing waste. Primax systems ensure perfect compliance with industry regulations, maintaining the integrity and hygienic standards of raw ingredients and cooked preparations.

### ENERGY SAVINGS

#### OTTIMIZZARE I CONSUMI PER IL BUSINESS E PER L'AMBIENTE

**I sistemi di conservazione Primax rappresentano l'eccellenza nella refrigerazione professionale, certificati in classe A per garantire prestazioni superiori e consumi ridotti. La progettazione avanzata delle strutture, caratterizzata da spessori ottimizzati e guarnizioni ad alta tenuta, assicura un isolamento termico eccezionale anche nelle condizioni più impegnative, mantenendo temperature stabili anche quando l'ambiente circostante supera i 40 °C.**

**La scelta del refrigerante naturale R290 conferma l'impegno verso la sostenibilità: una soluzione completamente ecologica che unisce rispetto per l'ambiente e massima efficienza energetica, per un investimento che guarda al futuro.**

#### OPTIMISE ENERGY USE FOR YOUR BUSINESS AND THE ENVIRONMENT

Primax conservation systems represent excellence in professional refrigeration, certified Class A to guarantee superior performance and reduced energy consumption. The advanced structural design, featuring optimized thickness and high-seal gaskets, ensures exceptional thermal insulation even under the most demanding conditions, maintaining stable temperatures even when the surrounding environment exceeds 40 °C.

The choice of natural R290 refrigerant confirms the commitment to sustainability: a completely ecological solution that combines environmental respect with maximum energy efficiency, for an investment that looks to the future.

ABBATTERE,  
RAFFREDDARE,  
CONSERVARE.  
BLAST-CHILL,  
COOL,  
PRESERVE.

I NOSTRI  
PRODOTTI

ABBATTITORI  
DI TEMPERATURA  
BOX REFRIGERATI  
PER RIFIUTI  
TAVOLI REFRIGERATI  
PER BIBITE

OUR  
PRODUCTS

BLAST CHILLERS  
REFRIGERATED  
CONTAINERS  
REFRIGERATED  
COUNTERS FOR  
BEVERAGE

## Primax

a brand of  
**Pizza Group Srl**  
Via Carnia, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italy

Tel: +39 0434 630779  
info@primaxprofessional.com



**Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.**

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.

**/// SOME C**  
GRUPPO

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Primax progetta e realizza  
soluzioni per il freddo  
innovative e altamente  
efficienti.

Primax designs and  
manufactures innovative  
and highly efficient  
refrigeration solutions.